



RISTORANTE PIZZERIA LA BRUSCHETTA

Pane 1,50

Pizza pane 4,50

Olives 2,50

Alioli 2,00

ANTIPASTI



ENTRANTES · ENTRANTS · VORSPEISEN · STARTERS

Insalata di Finocchio e Pomodoro secco . . . 13,00

ENSALADA CON HINOJO Y TOMATE SECO
ENSALADA AMB FONOLL I TOMÀTIGA SECA
SALAT MIT FENCHEL UND GETROCKNETEN TOMATEN
SALAD WITH FENNEL AND SUN-DRIED TOMATOES

Carpaccio Classico 13,00

CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO Y CHAMP.
CARPACCIO DE VADELLA AMB PARMESÀ I XAMPINYONS
RINDERCARPACCIO MIT PARMESAN UND CHAMP.
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN AND MUSHROOMS

Carpaccio con Rucola e Porcini 14,50

CARPACCIO DE TERN. CON RÚCULA Y SETAS PORCINI
CARPACCIO DE VADELLA AMB RÚCULA I CEPS
CARPACCIO MIT RUCOLA UND STEINPILZEN
CARPACCIO WITH ROCKET AND PORCINI MUSHROOMS

Vitello Tonnato 13,00

TERNERA CON SALSA DE ATÚN
VADELLA AMB SALSA DE TONYINA
KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE
PORCHED VEAL WITH TUNA SAUCE

Bufala con Parma 14,50

JAMÓN DE PARMA CON MOZZ. DE BÚFALA Y TOMATE
PERNIL DE PARMA AMB MOZZ. DE BÚFALA I TOMÀTIGA
PARMASCHINKEN MIT BÜFFELMOZZ. UND TOMATE
PARMA HAM WITH BUFFALO MOZZ. AND TOMATO

Insalata con Salmone e Mango 12,50

ENSALADA CON SALMÓN Y MANGO
ENSALADA AMB SALMÓ I MANGO
SALAT MIT LACHS UND MANGO
SALAD WITH SALMON AND MANGO

Burrata al Tartufo e Rucola 15,50

QUESO BURRATA CON TRUFA Y RÚCULA
FORMATGE BURRATA AMB TRUFA I RÚCULA
BURRATA KÄSE MIT TRÜFFEL UND RUCOLA
BURRATA CHEESE WITH TRUFFLE AND ROCKET

Tartare di Salmone 18,50

TARTAR DE SALMÓN
TARTAR DE SALMÓ
LACHS-TARTAR
SALMON TARTARE

Zuppa di Pomodoro 8,00

SOPA DE TOMATE
SOPA DE TOMÀTIGA
TOMATENSUPPE
TOMATO SOUP

Rucola con Parmigiano 8,90

RÚCULA CON PARMESANO Y TOMATES CHERRY
RÚCULA AMB FORMATGE PARMESÀ I TOM. CHERRY
RUCOLA MIT PARMESAN UND CHERRY-TOMATEN
ROCKET WITH PARMESAN CHEESE AND CHERRY TOM.

Insalatina di Carciofi 12,50

ENSALADA DE ALCACHOFA CON RÚCULA
AMANIDA DE CARXOFA AMB RÚCULA
ARTISCHOCKEN SALAT MIT RUCOLA
ARTISCHOCKE SALAD WITH ROCKET

Insalata con Caprino e Mango. 12,50

ENSALADA CON QUESO DE CABRA Y MANGO
ENSALADA AMB FORMATGE DE CABRA I MANGO
SALAT MIT ZIEGENKÄSE UND MANGO
SALAD WITH GOAT CHEESE AND MANGO

Insalata Deliziosa 11,50

CON HUEVO, ATÚN Y MOZZARELLA
AMB OU, TONYINA I FORMATGE MOZZARELLA
MIT EI, THUNFISCH UND MOZZARELLA
WITH EGG, TUNA AND MOZZARELLA



Il cibo e le bevande, simboleggiano la stessa condizione umana. Il consumo di un pasto, in una tavola qualsiasi di estranei o amici, e qualcosa che ha a che fare più con il cuore che con lo stomaco. D'altronde convivialità vuol dire vivere con gli altri.

PASTA

Penne alla Puttanesca 11,50

SALSA DE TOM. PIC., ACEITUNAS, ALCAP. Y ANCHOAS
AMB SALSA DE TOM. PIC., OLIVES, TÀPERES I ANXOVES
MIT PIK. TOMAT. SAUCE, OLIVEN, KAP. UND SARDELLEN
SPICY TOMATO SAUCE, OLIVES, CAP. AND ANCHOVIES

Spaghetti ai Frutti di Mare 16,00

CON MARISCO Y SALSA DE TOMATE
AMB MARISC I SALSA DE TOMÀTIGA
MIT MEERESFRÜCHTEN UND TOMATENSAUCE
WITH SEA FOOD AND TOMATO SAUCE

Linguine alle Vongole 14,50

CON ALMEJAS
AMB CLOÏSSES
MIT VENUSMUSCHELN
WITH CLAMS

Penne con Scampi 17,00

CON CIGALAS Y SALSA DE TOMATE
AMB ESCAMARLANS I SALSA DE TOMÀTIGA
PENNE SCAMPI MIT TOMATENSAUCE
PENNE SCAMPI WITH TOMATO SAUCE

Spaghetti Carbonara 13,00

CON HUEVO, GUANCIALE Y PARMESANO
AMB OU, GUANCIALE I PARMESÀ
MIT EI, GUANCIALE UND PARMESAN
WITH EGG, GUANCIALE AND PARMESAN

Rigatoni al Pesto Rosso e Burrata. 14,00

CON BURRATA Y PESTO DE TOMATE SECO
AMB BURRATA I PESTO DE TOMÀTIGA SECA
MIT BURRATA UND PESTO AUS GETROCK. TOMATEN
WITH BURRATA AND SUN-DRIED TOMATO PESTO

*PASTA FRESCA DI PRODUZIONE PROPRIA CASERA
CASOLANA · HAUSGEMACHT · HOMEMADE*

Pappardelle ai Porcini 14,50

CON SETAS PORCINI
AMB CEPS
MIT STEINPILZEN
WITH PORCINI MUSHROOMS

Gnocchi al Gorgonzola 14,50

CON QUESO GORGONZOLA
AMB FORMATGE GORGONZOLA
MIT GORGONZOLA KÄSE
WITH GORGONZOLA CHEESE

Ravioli di Carne Burro e Salvia 15,00

RAVIOLI DE CARNE CON MANTEQUILLA Y SALVIA
RAVIOLI DE CARN AMB MANTEGA I SÀLVIA
GEFÜLLTE FLEISCH NUDELN MIT BUTTER UND SALBEI
STUFFED PASTA WITH MEAT, BUTTER AND SAGE

Gnocchi alla Sorrentina 13,50

CON MOZZARELLA Y SALSA DE TOMATE
AMB MOZZARELLA I SALSA DE TOMÀTIGA
MIT MOZZARELLA UND TOMATENSAUCE
WITH MOZZARELLA AND TOMATO SAUCE

Tagliolini al Pesto 12,90

PESTO DE ALBAHACA Y ALMENDRAS
PESTO D'ALFÀBREGA I AMETLLES
BASILIKUM UND MANDELPESTO
BASIL AND ALMOND PESTO

Tagliatelle con Rucola, Limone e Gamberi. 15,50

TAGLIATELLE CON RÚCULA, LIMÓN Y GAMBAS
TAGLIATELLE AMB RÚCULA, LLIMONA I GAMBES
TAGLIATELLE MIT RUCOLA, ZITRONE UND GAMBAS
TAGLIATELLE WITH ROCKET, LEMON AND SHRIMPS

CARNE

CARNE · CARN · FLEISCH · MEAT

Todos los platos van acompañados de verdura
Tots els plats van acompanyats de verdura
Beilage: Gemüse
Side dish: vegetables

Filetto al Balsamico28,00

SOLOMILLO DE TERNERA CON VINAGRE AROMÁTICO
FILET DE VADELLA AMB VINAGRE AROMÀTIC
RINDERFILET MIT BALSAMICOSAUCE
FILET OF BEEF WITH BALSAMIC SAUCE

Filetto ai Porcini29,50

SOLOMILLO DE TERNERA CON SETAS PORCINI
FILET DE VADELLA AMB CEPES
RINDERFILET MIT STEINPILZEN
FILET OF BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS

Saltimbocca alla Romana19,50

SOLOMILLO DE CERDO CON JAMÓN DE PARMA, MOZZARELLA Y SALVIA
LLOM DE PORC AMB PERNIL SALAT, MOZZARELLA I SÀLVIA
SCHWEINFLEISCH MIT PARMASCHINKEN, MOZZARELLA UND SALBEI
PORK SIRLOIN WITH CURED PARMA HAM, MOZZARELLA AND SAGE

Medaglioni di Maiale al Pepe Verde19,50

MEDALLONES DE CERDO A LA PIMIENTA VERDE
MEDALLÓ DE PORC AL PEBRE VERD
SCHWEINEMEDALLIONS IN GRÜNER PFEFFERSAUCE
PORK MEDALLIONS IN GREEN PEPPER SAUCE

Tagliata di Filetto su Rucola e Parmigiano 25,00 (senza contorno)

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA SOBRE RÚCULA Y PARMESANO (SIN GUARNICIÓN)
FILET DE VADELLA A LA PARRILLA DAMUNT RÚCULA I FORMATGE PARMESÀ (SENSE GUARNICÍO)
RINDERFILET MIT RUCOLA UND PARMESAN (OHNE BEILAGE)
FILET OF BEEF WITH ROCKET AND PARMESAN CHEESE (WITHOUT GARNISH)

PESCE

PESCADO · PEIX · FISCH · FISH

Calamari Grigliati19,50

CALAMARES A LA PLANCHA
CALAMARS A LA GRAELLA
GEGRILLTER TINTENFISCH
GRILLED SQUID

Orata21,00

DORADA
ORADA
DORADENFILET
SEABREAM FILLETS

Scampi Grigliati 28,00 (4 unidades)

CIGALAS AL GRILL
ESCAMARLANS A LA PLANXA
GEGRILLTE KAISERGRANATEN
GRILLED SCAMPI



PIZZA

PIZZE BIANCHE

(sin salsa de tomate)

Bianca13,00

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERA Y RÚCULA
MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERA I RÚCULA
MOZZARELLA, GORGONZOLA, BIRNE UND RUCOLA
MOZZARELLA, GORGONZOLA, PEAR AND ROCKET

Porcini e Bufala14,50

TOMATE CHERRY, MOZZARELLA DE BÚFALA Y SETAS PORCINI
TOM. CHERRY, MOZZARELLA BÚFALA I CEPES
CHERRY TOMATEN, STEINPILZE UND BÜFFELMOZZARELLA
CHERRY TOMATOES, PORCINI MUSHROOMS AND BUFFALO MOZZARELLA

Pancetta, Olio Tartufato e Melanzane 13,50

MOZZARELLA, PANCETA AHUMADA, ACEITE DE TRUFA Y BERENJENA
MOZZARELLA, PANXETA FUMADA, OLI DE TRUFA I ALBERGÍNIA
MOZZARELLA, GERÄUCHERTER BAUCHSPECK, TRÜFFELÖL UND AUBERGINE
MOZZARELLA, SMOKED PANCETTA, TRUFFLE OIL AND EGGPLANT

Tre voglie 13,00

GAMBAS, ATÚN Y ESPÁRRAGOS
GAMBES, TONYINA I ESPÀRRECS
GAMBAS, THUNFISCH UND SPARGEL
SHRIMPS, TUNA AND ASPARAGUS

PIZZE ROSSE

(con salsa de tomate)

Prosciutto e Funghi12,00

CON JAMÓN YORK Y CHAMPIÑONES
AMB PERNIL DOLÇ I XAMPINYONS
MIT GEK. SCHINKEN UND CHAMPIGNONS
WITH HAM AND MUSHROOMS

Verdura12,50

CON VERDURA
AMB VERDURA
MIT GEMÜSE
WITH VEGETABLES

Pizza Mista13,50

PIZZA MIXTA
PIZZA MIXTA
GEMISCHTE PIZZA
MIXED PIZZA

Calzone ai Porcini14,50

CON SETAS PORCINI Y JAMÓN YORK
AMB CEPES I PERNIL DOLÇ
MIT GEK. SCHINKEN UND STEINPILZEN
WITH HAM AND PORCINI MUSHROOMS

Crudaiola 14,50

JAMÓN PARMA, RÚCULA Y PARMESANO
PERNIL CURAT, RÚCULA I PARMESÀ
PARMASCHINKEN, RUCOLA UND PARMESAN
PARMA HAM, ROCKET AND PARMESAN

Bocconcini 13,50

MOZZARELLA DE BÚFALA, ALBAHACA Y PARMESANO
MOZZ. BÚFALA, ALFÀBREGA I PARMESÀ
BÜFFELMOZZ., BASILIKUM UND PARMESAN
BUFFALO MOZZ., BASIL AND PARMESAN

4 Stagioni13,00

JAMÓN, ALCHACHOFA, ANCHOAS, CHAMP. Y ACEITUNAS
PERNIL DOLÇ, CARXOFA, ANXOVES, XAMP. I OLIVES
GEK.SCHINKEN, ARTISCH., SARDELLEN, CHAMP., OLIVEN
HAM, ARTICHOKE, ANCHOVIES, CHAMP. AND OLIVES

4 Formaggi12,50

4 QUESOS DIFERENTES
4 FORMATGES DIFERENTS
4 VERSCHIEDENE KÄSESORTEN
4 DIFFERENT SORTS OF CHEESE

Napoletana 11,00

ACEITUNAS NEGRAS, ANCHOAS Y ALCAPARRAS
OLIVES NEGRAS, ANXOVES I TÀPERES
OLIVEN, SARDELLEN UND KAPERN
OLIVES, ANCHOVIES AND CAPERS

Capricciosa 13,00

JAMÓN, CHAMPIÑONES Y SALAMI
PERNIL DOLÇ, XAMPINYONS I SALAMI
GEK. SCHINKEN, CHAMPIGNONS UND SALAMI
HAM, MUSHROOMS AND SALAMI

Frutti di Mare 14,50

CON MARISCO
AMB MARISC
MIT MEERESFRÜCHTEN
WITH SEAFOOD

Salamino Piccante13,00

CON SALAMI PICANTE
AMB SALAMI PICANT
MIT PIKANTER SALAMI
WITH SPICY SALAMI

Margherita9,50

CON MOZZARELLA FRESCA
AMB MOZZARELLA FRESCA
MIT FRISCHEM MOZZARELLA
WITH FRESH MOZZARELLA

Tonno e Cipolla12,00

ATÚN Y CEBOLLA
TONYINA I CEBA
MIT THUNFISCH UND ZWIEBELN
WITH TUNA AND ONIONS

CARTA DE VINOS / WINE CARD

TINTO ESPAÑA

MALLORCA

Montferrutx - Callet, Mantonegro, Fogoneu (Miquel Oliver)	21,00
AN/2 - Callet, Mantonegro, Fogoneu	39,00
Ànima Negra- Callet	80,00
4 Kilos - Callet	75,00
Mortitx L'U - 100 % Syrah	45,00
Butxet - Cabernet	26,00
Obac - Mantonegro, Cabernet, Merlot, Syrah	37,00
8 Vents- Merlot, Cabernet, Mantonegro, Callet	38,00
Sestalino - Finca Ses Talaioles (Porto Cristo)	38,00
Grand Vin 2017 - Merlot, Cabernet (Son Mayol)	131,00

RIOJA

Tio Martín - Tempranillo (Bodegas de Mateo)	26,00
Baigorri Reserva	42,00
Muga Crianza - Tempranillo	41,00

OTRAS REGIONES

Parajes de Callejo (Ribera del Duero)	39,00
Mauro - Tempranillo, Syrah (Castilla León)	64,00
Las Cercas - Tempranillo, Syrah (Castilla La Mancha)	41,00

ITALIA

TOSCANA

Chianti Classico	24,00
Le Serre Nuove (Ornellaia)	79,00
Brunello di Montalcino (Antinori)	80,00
Nicolò Governo all'Uso Toscano	34,00

PIEMONTE

Monpertone Barbera d'Asti	29,00
Barolo	79,00
Corvina Ca Nova	23,00
Ripasso	27,00

ABRUZZO/ CENTRO

Montepulciano d'Abruzzo	27,00
-----------------------------------	-------

PUGLIA/ SICILIA

Primitivo di Manduria	28,00
Donnafugata Nero d'Avola	26,00

CAVA / PROSECCO CHAMPAGNE

Prosecco	22,00
Prosecco Franciacorta Berlucchi	38,00
Champagne Mœt & Chandon	85,00

BLANCO ESPAÑA

MALLORCA

Quibia - Callet, Prensals, Giró (Ànima Negra)	31,00
Nguany - Giró, Viognier (Bodega Santa Catarina)	27,00
Miquel Gelabert - Chardonnay Roure	48,00
Supernova - Prensals (Binissalem)	29,00
Acopinyat - Dalt Turó (Callet Malvasia)	26,50
Pedro - Sauvignon Blanc (Bodega de La Isla)	23,00

NACIONAL

Impromptu - Sauvignon Blanc	42,00
Transistor - Verdejo (Rueda)	39,00
The Maker - Verdejo (Rueda)	25,00
Pulpo - Albariño (Rías Baixas)	26,00

ITALIA

Gavi di Gavi	25,00
Terlan Weissburgunder	29,00
Vernaccia San Gimignano	21,00
Pinot Grigio - Jermann	37,50
Lugana - Cá de Frati	27,00
Anthilia Sicilia Doc	26,00

ROSADO ESPAÑA/ ITALIA

Son Grau Gran - Gorgollassa (Mallorca)	27,00
Insaciable - Garnacha (Rioja)	18,00
Aix - Garnacha, Cinsault (Coltes de Provence - Francia)	33,00
Rosa dei Frati	28,00
Tramari (Rosè di Primitivo)	22,00
Chiarretto di Bardolino	22,00

VINO DE LA CASA

Letargo - Tempranillo Blanco (Rioja)	
Raimat Rosado - Cabernet, Merlot (Costers del Segre)	
Torre Barreda - Tempranillo (Castilla)	
COPA	3,90
1/4 LITRO	5,50
1/2 LITRO	10,50
1 BOTELLA	15,00

RISTORANTE PIZZERIA LA BRUSCHETTA

Dolci

TIRAMISÙ	6,50
PANNA COTTA	6,00
SORBETTO AL LIMONE	6,50
SORBETTO CON VODKA	7,50
AFFOGATO AL CAFFÈ	5,50
MOUSSE AL CIOCCOLATO	6,00
FRAGOLE FLAMBÈ CON GELATO DI VANIGLIA	7,00
SOUFFLÈ DI CIOCCOLATO	6,50
FORMAGGI	9,00
GELATI (precio por bola)	2,70

Todos los precios con IVA y cubierto incluido